

GENCOD	Huile d'ARGAN BIOLOGIQUE <i>Spécification Produit Huilerie Philippe VIGEAN</i>		Numéro de lot :
			Date de fabrication :
			A consommer avant :
Matière première	Nom scientifique : <i>Argania spinosa</i>		Nature : Amande
	Mode de production : Agriculture biologique		
Huile vierge d'Argan	Traitement : Première pression à froid	Spécification : Huile vierge de première pression à froid	
	Utilisation : Assaisonnement et Cosmétique	Organisme certificateur : Ecocert-32600 L'ISLE-JOURDAIN	

Caractéristiques physiques

Paramètres physiques	Paramètres	Méthode	Unité	Minimale	Moyenne	Maximale
	Acidité oléique	ISO 660	%	-		2
	Absorbance dans l'U.V. K 232	NF ISO 3656	-			
	Absorbance dans l'U.V. K 270	NF ISO 3656	-			
	Densité	NF ISO 6883			0,9	
	Humidité et matières volatiles	NF T 60-201	%	-		
	Insolubles	NF T 60-202	%	-		
	Indice de peroxyde	ISO 3960	mEq/O ₂ /Kg	-		15
	Matières insaponifiables	NF T 60-205	%	-	1	
	Indice d'iode	NF T ISO 3961	-	-	96,2	
	Indice de réfraction	NF T 60-212	-	-	1,468	
	Phosphore total	AOCS Ca 12-55	ppm	-		

Composition chimique

Profil en Acides gras	Acide myristique (C14:0)	NF ISO 5508+5509			0,2	
	Acide pentadecanoïque (C15:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide Palmitique (C16:0)	NF ISO 5508+5509	%		13,1	
	Acide palmitoléique (C16:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide margarique (C17:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,1	
	Acide Stéarique (C18:0)	NF ISO 5508+5509	%		5,4	
	Acide Oléique (C18:1)	NF ISO 5508+5509	%		46,8	
	Acide linoléique (C18:2)	NF ISO 5508+5509	%		33,5	
	Acide Linoléique (C18:3)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Arachidique (C20:0)	NF ISO 5508+5509	%		0,2	
	Acide Gadoléique (C20:1)	NF ISO 5508+5509	%		0,3	
	Acides gras Saturés	NF ISO 5508+5509	%		19,1	
	Acides gras Monoinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		47,2	
Acides gras Polyinsaturés	NF ISO 5508+5509	%		33,7		
Valeur nutritionnelle (ω-6/ω-3)	-	-		-		
Vitamine E		mg/100g		48,5		

Analyse Toxicologique

Contaminant	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF V 18-200	ppb		1
	Métaux lourds (Pb, As)	AOAC 994.02/942.17	ppb		100
	H.A.P (benzoapyrène)	AOAC 973.30	ppb		1
	Dioxines	AOAC 968.23	pg/g		0,75
	Pesticides organochlorés	NF EN 12393	ppb		2
	Pesticides organophosphorés	NF EN 12393	ppb		2

Informations pratiques (d'usage)

Durée de conservation (DLUO)	18 mois
Conditions de conservation	Tenir à l'abri de la lumière et à température ambiante
Restriction d'usage	Ne pas chauffer, huile végétale pour assaisonnement
Informations nutritionnelles	Huile riche en acide oléique et acide linoléique (Oméga-6) plus les antioxydants

Clion, le.....

Responsable Qualité